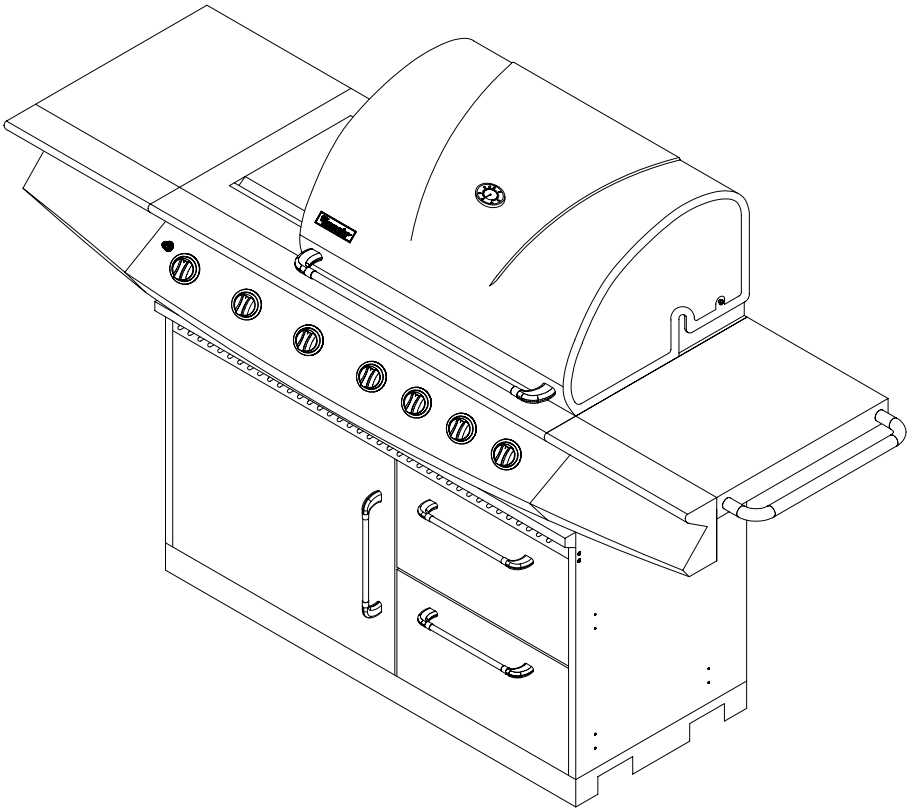
BARBECUE AU GAZ EN ACIER INOXYDABLE
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MODÈLE Nº: 720-0289



POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

CONTACTER 1-800-913-8999 POUR TOUTE QUESTION
NE PAS RETOURNER LE PRODUIT AU POINT DE VENTE.

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE UN
Instructions de sécurité.....2~6
Emplacement du gril.....6

CHAPITRE DEUX
Montage de l'étagère latérale 7
Montage de la poignée de l'étagère latérale.8
Montage de la pile 9
Montage de la bouteille de propane 10
Pour allumer le grill avec des allumettes 11

CHAPITRE TROIS
Raccordement du gaz.....12
Precautions.....13
Test d'étanchéité 14
Liste de vérification finale de l'installateur 15

CHAPITRE QUATRE
Mode d'emploi 16
Instructions d'allumage 17
Illustrations d'allumage .....18.

CHAPITRE CINQ
Utilisation du brûleur latéral 19
Soin & Entretien.....19
Dépannage .....20~22

CHAPITRE SIX
Vue explosée.....23
Liste des pièces.....24
Astuces de grillades.....25
Tableau de cuisson au gril.....26~27
Suggestion de recettes de grillade .....28~29

CHAPITRE SEPT
Garantie limitée.....30

Lisez attentivement et entièrement ce manuel d'entretien et d'utilisation avant d'utiliser ce gril pour la première fois afin de réduire les

INSTRUCTIONS DE SECURITE

********* **AVERTISSEMENT *******

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz:

1. **Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. **Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet ou tout autre appareil.**
3. **Le couvercle doit rester ouvert lors de l'allumage des brûleurs. FERMER L'ARRIVEE DU GAZ PROPANE LIQUIDE au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

INSTRUCTIONS DE SECURITE

SYMBOLES DE SECURITE RECONNUS, VOCABULAIRE ET ETIQUETTES

AVERTISSEMENT
Ne pas tenter d'allumer cet appareil sans avoir préalablement lu le chapitre "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

AVERTISSEMENT RELATIVE AUX INSECTES!!!
Des araignées et des insectes peuvent faire leurs nids dans les brûleurs de ce gril ou d'autres grils, pouvant causer une mauvaise circulation du gaz. Ceci est une condition dangereuse pouvant déclencher un incendie à l'arrière et sous le panneau de la soupape, endommageant ainsi le gril et le rendant impropre à l'utilisation. Inspectez le gril deux fois par an.

NE PAS COUVRIR LES GRILLES OU LE FOND DU GRIL AVEC DU PAPIER ALUMINIUM. Ceci risque de gêner sérieusement la circulation de l'air en combustion ou de bloquer une chaleur excessivement élevée dans la région de commande.

Règlements concernant l'installation du barbecue
Communiqué officiel selon lequel l'installation doit être conforme aux règlements locaux ou, en l'absence
de règlements locaux, avec le règlement du National Fuel Code, ANSIZ 223.1/NFPA S4, Natural gas and propane
installation code,CSA B149.1, ou le règlement concernant le rangement et la manipulation du gaz propane,B149.2, ou la norme du Recreational vehicles, ANSI A 119.2 et le CSA Z240 RV series Recreational vehicle code.

La bouteille de gaz propane liquide doit être équipée d'un dispositif de trop-plein (OPD).

AVERTISSEMENT

a) NE PAS ranger une bouteille de gaz propane liquide de réserve sous ou à proximité de cet appareil.
b) NE JAMAIS remplir la bouteille au-delà de 80% de sa capacité.
c) Si les informations en "a" et "b" ne sont pas suivies correctement, un incendie mortel ou pouvant provoquer des blessures graves peut de se produire.

PRECAUTION: ENLEVER L'ETAGERE DE RECHAUFFEMENT LORS DE L'UTILISATION DU BRÛLEUR DE LA ROTISSOIRE. LA CHALEUR ELEVEE QUI SE DEGAGE DU BRÛLEUR PEUT FAIRE PLIER L'ETAGERE DE RECHAUFFEMENT.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE LA CUISSON.

INSTRUCTIONS DE SECURITE

SYMBOLES DE SECURITE RECONNUS, VOCABULAIRE ET ETIQUETTES

AVERTISSEMENT: Conservez toujours votre visage et votre corps aussi éloignés que possible du brûleur lors de l'allumage.

AVERTISSEMENT: IMPORTANT!

AVANT D'ALLUMER …

Inspectez le tuyau d'arrivée de gaz avant d'ouvrir le gaz sur "ON". Si vous constatez des coupures ou abrasion, remplacez le tuyau avant son utilisation. N'utilisez pas le gril si vous sentez une odeur de gaz. Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau de montage fournis avec l'unité. Ne remplacez jamais les régulateurs fournis avec le gril. Si un remplacement est nécessaire, contactez l'usine pour remplacement adéquat.

Vissez le régulateur sur la bouteille. Effectuez un test d'étanchéité sur le tuyau et les raccordements du régulateur avec une solution liquide savonneuse avant de faire fonctionner le gril.

Conservez un vaporisateur contenant de l'eau savonneuse à proximité de la soupape d'approvisionnement de gaz et vérifiez les raccordements avant chaque utilisation.

Ne pas essayer d'allumer le gril si vous sentez une odeur de gaz. Appelez le service de réparation au 1-800-913-8999.

INSTRUCTIONS DE SECURITE

TESTE EN CONFORMITE AVEC LES DERNIERES NORMES ANSI Z21.58b et CGA 1.6b-2002 RELATIVES AUX APPAREILS DE CUISSON AU GAZ DÉXTERIEUR. UTILISER CE GRIL A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT.

Vérifiez les règlements locaux de votre immeuble pour connaitre la méthode d'installation appropriée. En l'absence de règlements locaux; consultez les règlements du National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou le CAN/CGA-B149.1, le règlement relatif à l'installation du gaz propane et naturel, et le Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

AVERTISSEMENT RELATIVE A LA LOI CALIFORNIENNE 65
La consommation d'essence génère des produits dérivés qui sont reconnus par l'Etat californien comme étant des substances cancérigènes ou pouvant provoquer des maladies. Afin de minimiser une exposition à ces substances, utilisez cette unité en respectant les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien en vous assurant qu'une ventilation adéquate est fournie lors de la cuisson au gaz.

CONSEILS DE SECURITE POUR EVITER DES BLESSURES PERSONNELLES

Si bien entretenu, votre gril vous fournira de nombreuses années de service en toute sécurité. Toutefois, un soin extrême doit être apporté car le gril produit une chaleur intense qui peut augmenter les risques d'accident. Lorsque vous utilisez cet appareil respectez les règles de sécurité élémentaires, y compris les suivantes:

Ne pas réparer ni remplacer des pièces sauf si spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Cet appareil de cuisson au gaz n'est pas destiné à être installé sur ou dans des véhicules ou bateaux de loisir.

LES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE LAISSÉS SEULS OU SANS SURVEILLANCE À PROXIMITÉ DE L'ENDROIT OÙ LE BARBECUE EST UTILISÉ. NE LES LAISSEZ JAMAIS À N'IMPORTE QUEL MOMENT S'ASSOIR, SE TENIR DEBOUT OU JOUER SUR OU AUTOUR DU BARBECUE.

NE PAS ENTREPOSER D'ARTICLES D'INTÉRÊT POUR LES ENFANTS AUTOUR OU EN DESSOUS DU BARBECUE OU DANS LE PANIER.. NE LAISSEZ JAMAIS LES ENFANTS RAMPER DANS LE PANIER.

Ne jamais laisser de vêtements, de porte pots ou autre matériel inflammable entrer en contact avec ou à proximité des foyers, brûleurs ou surfaces chaudes jusqu'à leur complet refroidissement. Des fabriques peuvent prendre feu et provoquer des blessures personnelles.

Portez des vêtements appropriés pour votre sécurité personnelle. Les vêtements larges ou à manches longues ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil. Certaines fabriques synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portées lors de la cuisson.

Seuls certains types de verres, de céramiques résistants à la chaleur, d'ustensiles vitrés ou en argile cuite peuvent être utilisés avec le barbecue. Ces types de matériau peuvent se briser sous des changements brusques de températures. Utilisez les uniquement à basses ou moyennes températures suivant les directives du fabricant.

Ne réchauffez pas de boîtes de conserve non ouvertes car la pression accumulée risque de faire exploser le conteneur.

Protégez votre main avant d'ouvrir le couvercle du barbecue. Ne vous penchez jamais par dessus un barbecue découvert
.
SOYEZ TRÈS ATTENTIF À TOUT CE QUE VOUS FAÎTES LORS DE L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR.. VÉRIFIEZ QUE VOUS TOURNEZ LE BON BOUTON DU BRÛLEUR QUE VOUS AVEZ L'INTENTION D'UTILISER.

INSTRUCTIONS DE SECURITE

Lors de l'utilisation du barbecue, ne touchez pas le compartiment du barbecue, le foyer du brûleur ou les proximités immédiates car ces endroits deviennent extrêmement chauds et peuvent provoquer des brûlures. N'utilisez que des gants secs de jardinage. L'utilisation de gants humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peut causer des brûlures par vapeurs. N'utilisez pas de serviettes ni de vêtements encombrants à la place de gants. Ne touchez pas les endroits chauds du barbecue avec les gants.

La graisse est une matière inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant de la manipuler. Evitez de laisser les dépôts de graisse s'entasser dans la plaque de récupération de graisse du barbecue. Nettoyez souvent.

Pour un allumage et fonctionnement correct des brûleurs, conservez leurs orifices propres. Il est nécessaire de les nettoyer de façon périodique pour un résultat optimal (voir page 19). Les brûleurs ne fonctionnent que dans une position et doivent être correctement installés pour une utilisation en toute sécurité.

Nettoyez le barbecue avec précaution. Evitez de vous brûler avec les vapeurs; n'utilisez pas d'éponge ni de vêtement humide pour nettoyer la grille lorsque celle-ci est chaude. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives ou peuvent s'enflammer si appliqués sur une surface chaude.

Assurez-vous que toutes les commandes du barbecue sont fermées et que le barbecue est refroidi avant d'utiliser n'importe quel type de nettoyant aérosol sur ou autour de l'appareil. Les produits chimiques à l'origine de l'action de pulvérisation peuvent sous l'effet de la chaleur s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.

N'utilisez pas le barbecue pour cuisiner des viandes excessivement grasses ou des produits favorisant des flambées soudaines. N'utilisez pas le barbecue en dessous d'une construction inflammable non protégée. Utilisez-le uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne l'utilisez pas dans des immeubles, garages, hangars, passages ouverts ou autres endroits fermés.
CETTE UNITÉ EST DESTINÉE À ÊTRE UTILISÉE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

N'entreposez pas de matériaux combustibles, déchets, liquides et vapeurs combustibles tels que de l'essence ou des briquets autour du barbecue. Ne bloquez pas la circulation de l'air en combustion et ventilé. Si l'unité est entreposée à l'intérieur, vérifiez qu'elle est refroidie. Si vous utilisez du propane, la bouteille doit être débranchée et la bouteille de propane conservée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.

N'UTILISEZ AUCUNE BRIQUETTE DANS LE BARBECUE.

Le Barbecue (Charmglow) 720-0289 est conçu pour un fonctionnement optimal sans aucune utilisation de briquettes. Ne placez pas de briquettes dans le foyer car ceci risque de bloquer les régions de ventilation des brûleurs du barbecue. L'ajout de briquettes peut endommager les pièces et les boutons d'allumage et annuler la garantie.

Conservez propre l'arrière du panier. Rangez les cordons électriques ou le cordon du moteur de la rôtissoire à l'abri des régions chaudes du gril.

N'utilisez jamais le barbecue sous des conditions extrêmement venteuses. Si placé dans un endroit constamment venteux (près de l'océan, au sommet d'une montagne, etc.) un coupe-vent sera nécessaire. Suivez toujours les instructions relatives aux distances de sécurité spécifiées.

N'UTILISEZ PAS DE BOUTEILLE DE PROPANE USÉE OU ROUILLÉE

EMPLACEMENT DU GRIL

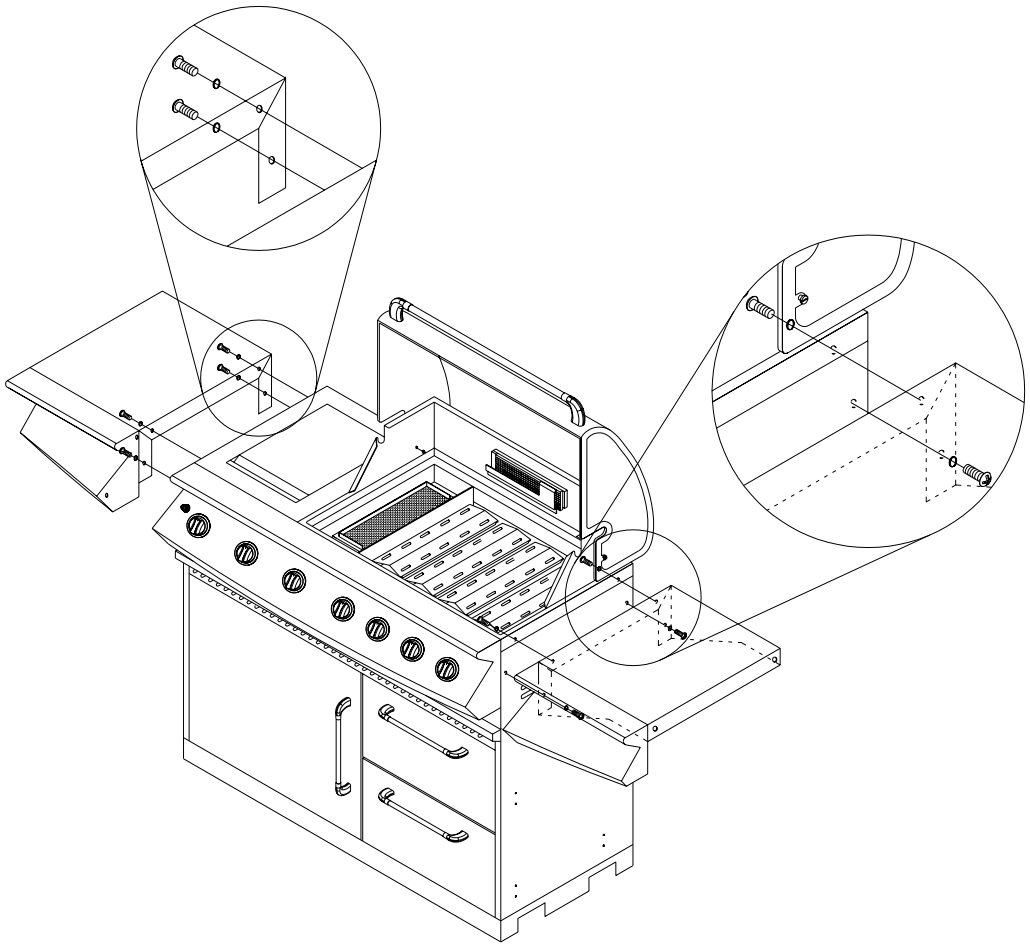
DISTANCE DE SÉCURITÉ
Par rapport à une construction non combustible
Une distance minimale de 3" entre l'arrière du barbecue et une construction non inflammable est nécessaire pour permettre une ouverture complète du couvercle.

NE PAS INSTALLER CETTE UNITÉ À L'INTÉRIEUR D'UNE STRUCTURE INFLAMMABLE!
Distance de sécurité de 24" depuis les côtés par rapport aux matériaux combustibles.

EMPLACEMENT
Lors de la détermination d'un endroit approprié pour le barbecue, veuillez tenir compte de certains facteurs tels que l'exposition au vent, la proximité avec des sentiers de circulation et conservez toutes les lignes d'alimentation en gaz aussi courtes que possible. Placez le barbecue uniquement dans un endroit bien ventilé. Ne l'installez jamais dans un immeuble, garage, hangar, abri ou autres endroits fermés ne possédant pas de système de ventilation approuvé. Le barbecue produit beaucoup de fumée lorsque utilisé d'une façon intensive. Bloquez les roues après avoir positionné correctement le barbecue comme indiqué sur l'étiquette collée sous la porte de droite.

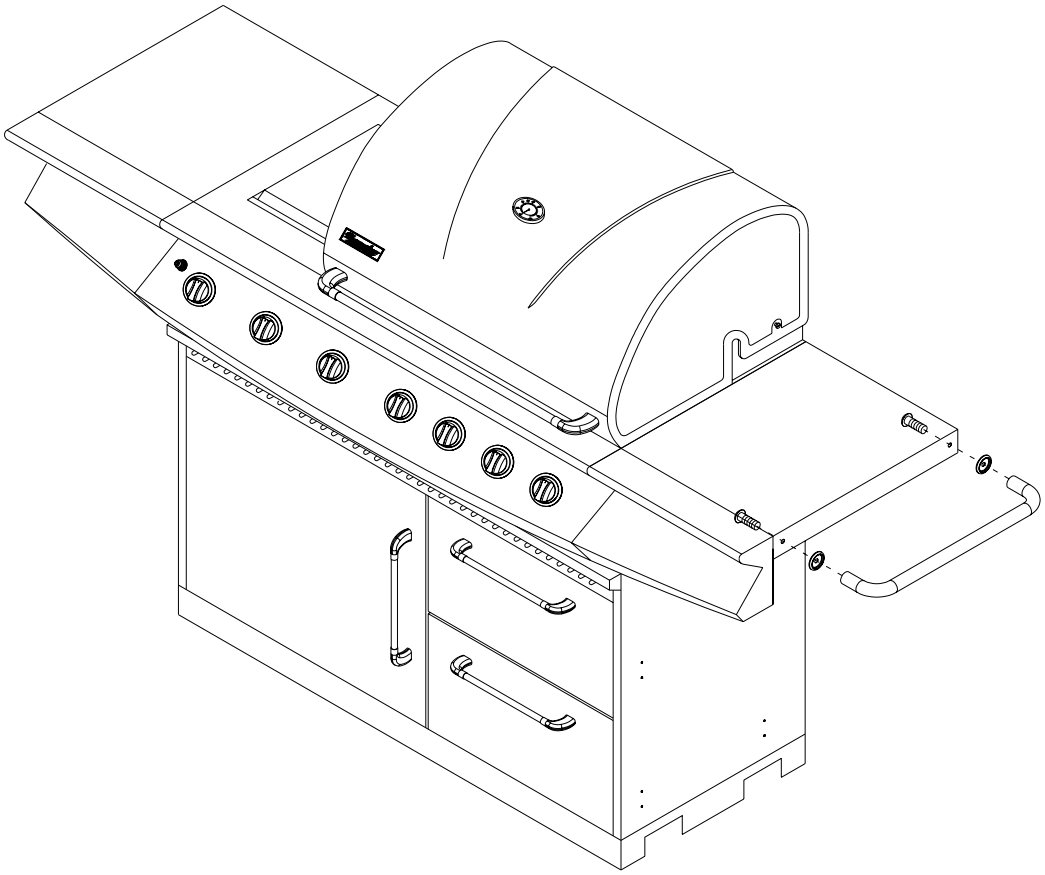
MONTAGE DE L'ETAGERE LATERALE

1. Les vis servant à fixer l'étagère latérale sont déjà vissées sur le côté gauche du brûleur et le panneau latéral droit (voir figure ci-dessous). Dévissez les vis sur le brûleur latéral gauche.
   Panneau latéral droit ; installez les étagères latérales et resserez les vis comme indiqué sur la figure ci-dessous.
   Attention: l'étagère latérale gauche doit être vissée de l'extérieur vers l'intérieur avec 4 vis, l'étagère latérale droite doit être vissée.
   a. les deux vis supérieures sur le panneau droit doivent être vissées de l'extérieur vers l'intérieur pour l'étagère latérale.
   b. les vis se trouvant en dessous doivent être fermement vissées de l'extérieur vers l'intérieur.



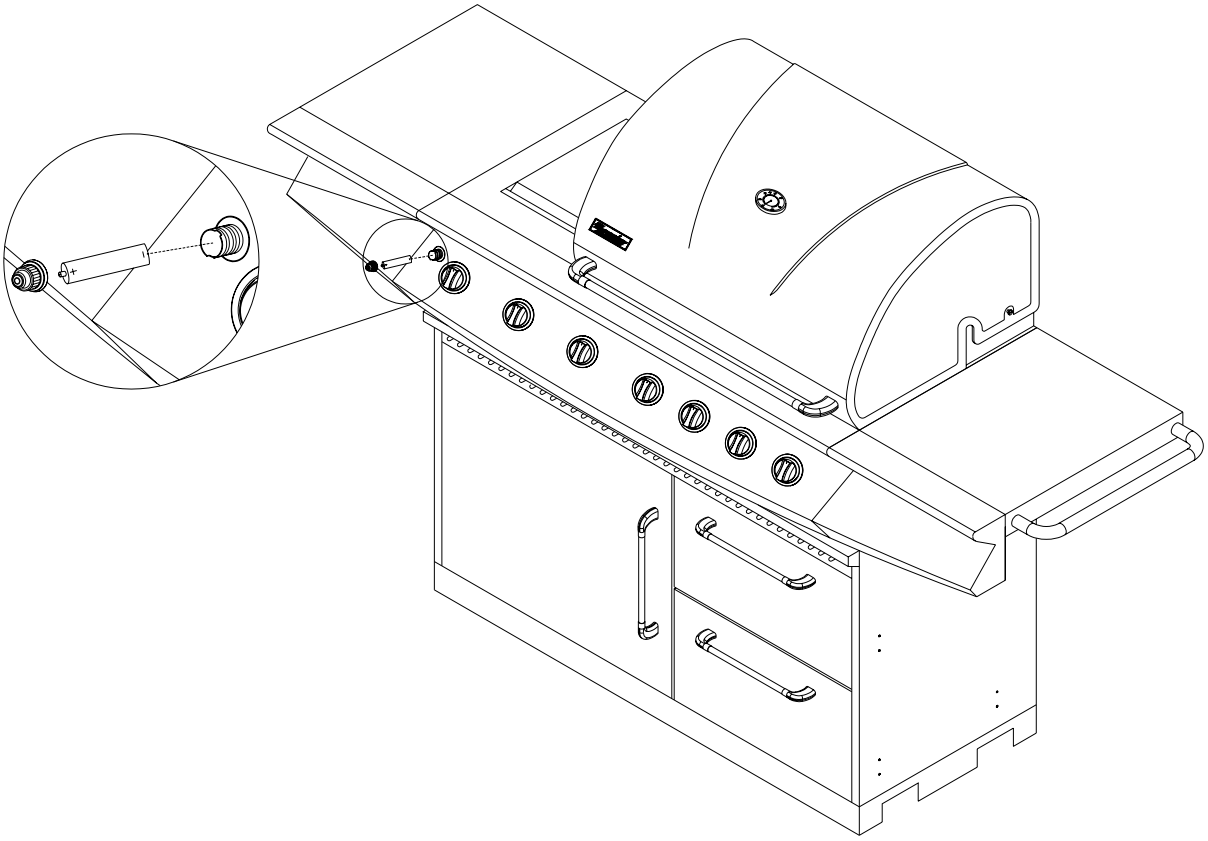
MONTAGE DE LA POIGNEE DE L’ETAGERE LATERALE

1. Les vis servant à fixer la poignée de l’étagère latérale sont déjà vissées sur la poignée de l’étagère latérale (voir figure ci-dessous). Desserrez les vis sur la poignée de l’étagère latérale, alignez-les sur les trous dans l’étagère latérale et serrez-les sur les trous sur l’étagère latérale droite du gril.



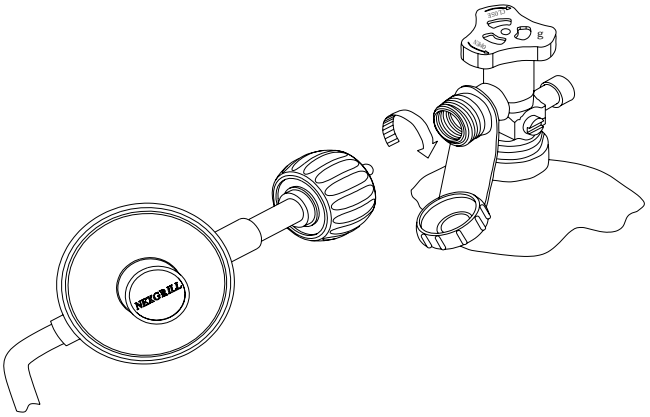
MONTAGE DE LA PILE

Pour installer la pile, enlevez le boîtier du bouton d’allumage. Installez correctement les pôles positif et négatif de la pile. Insérez la pile dans le compartiment de piles. Remettez en place le couvercle du bouton d’allumage une fois que la pile est installée.

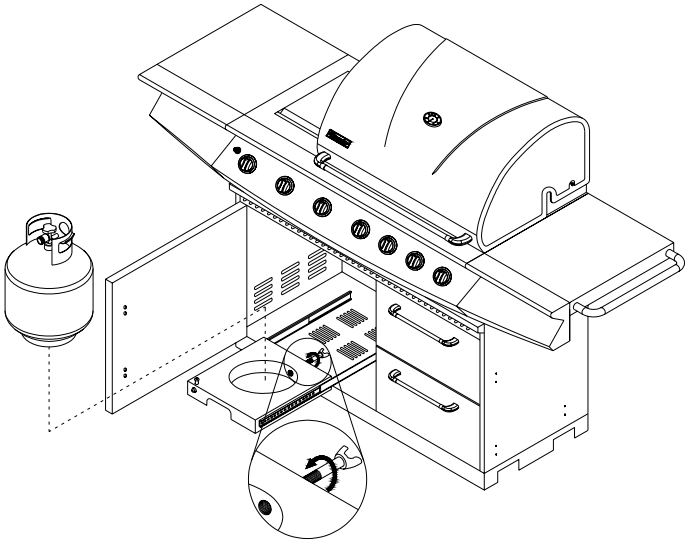


MONTAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

1. Attachez le régulateur à la bouteille de propane en tournant la poignée du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre (FIGURE 1).
2. Fermez l'arrivée de la bouteille de gaz propane liquide lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



1. Placez la bouteille de gaz sur le plateau de la bouteille de gaz. Serrez ensuite le kit de retenue de la bouteille de gaz pour fixer la bouteille de gaz comme indiqué sur la figure 1 ci-dessous.
2. Il y a deux boutons "A" et "B" sur le plateau de la bouteille de gaz, le bouton "B" sert à fixer le plateau de la bouteille de gaz, si vous voulez tirer la bouteille de gaz, appuyez sur le bouton "A".



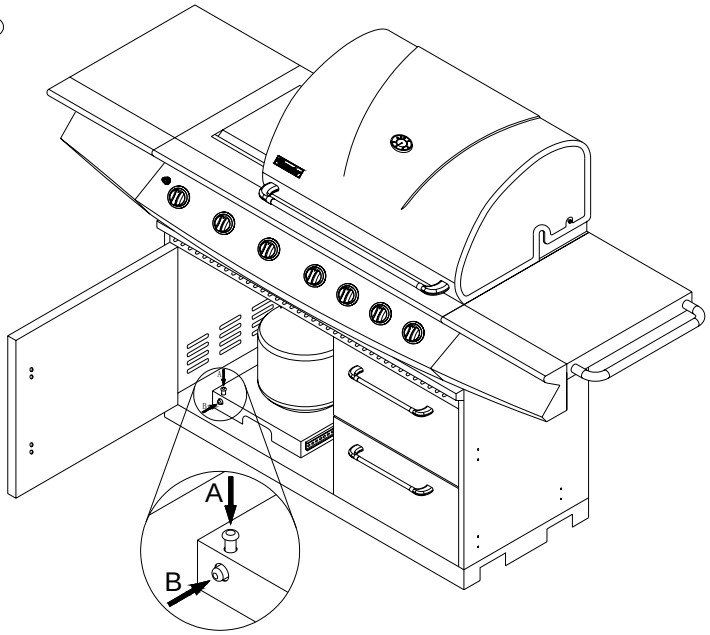
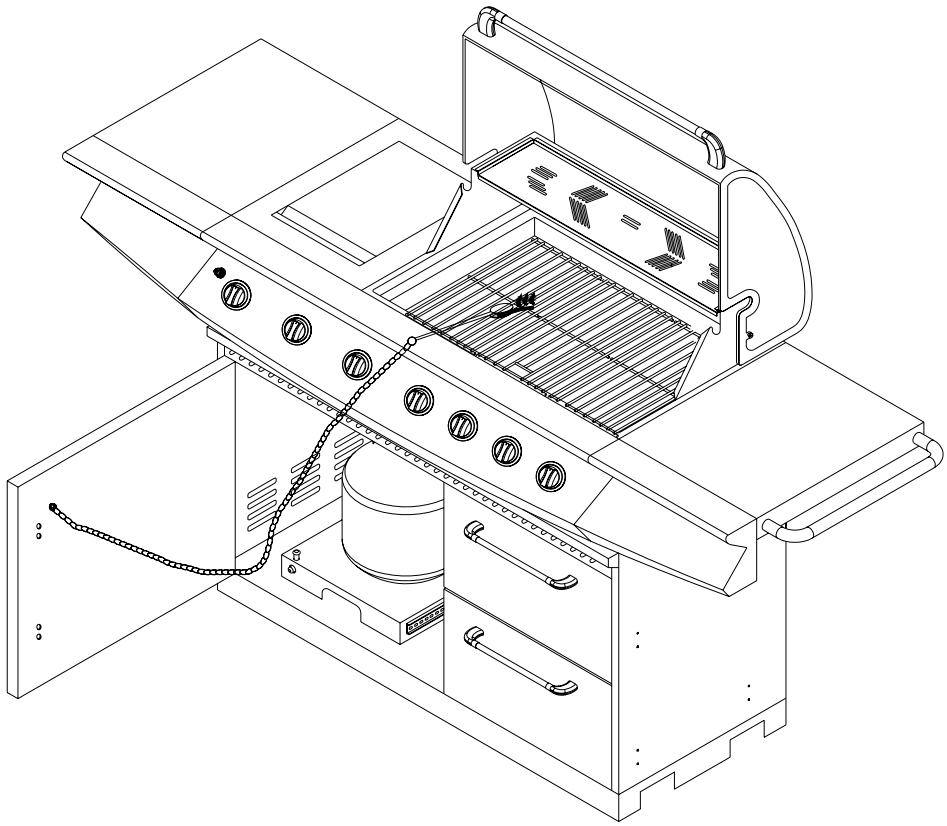


Figure 1

POUR ALLUMER LE GRILL AVEC DES ALLUMETTES

1. Si le brûleur ne s’allume après plusieurs tentatives, il peut alors être allumé avec des allumettes.
2. Si vous venez d’essayer d’allumer le brûleur avec un allumeur électronique, attendez 5 minutes pour laisser le gaz qui s’est accumulé se dissiper. Conservez votre visage et vos mains aussi éloignés que possible du grill. Insérez une allumette allumée ou un briquet à travers les grilles de cuisson jusqu’au brûleur. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position HI. Maintenez le bouton appuyé jusqu'à ce que le brûleur s’allume. Celui-ci devrait s’allumer immédiatement. Si il ne s’allume pas au bout de 4 secondes, fermez le bouton, attendez 5 minutes puis recommencez l’opération.



RACCORDEMENT DU GAZ

N'utilisez que le régulateur de pression et le raccordement fournis avec le barbecue. Tout remplacement du régulateur de pression et du raccordement doit être effectué suivant les spécifications du fabricant du barbecue.
Ce barbecue a été configuré pour une utilisation avec du propane liquide. N'essayez pas d'utiliser un approvisionnement en gaz naturel à moins que le barbecue n'ait été reconfiguré dans ce but.

Consommation totale de gaz (par heure) du Barbecue 720-0289 avec tous les brûleurs sur position"HI":

Brûleurs principaux	40,000 Btu/hr
Brûleur marquant	18,000 Btu/hr
Brûleur latéral	12,000 Btu/hr
Brûleur de rôtissoire	15,000 Btu/hr.
Total	85,000 Btu/hr.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux règlements locaux ou, en l'absence de règlements locaux, avec les ceux du National Fuel Gaz Code, ANSI Z223.1. L'installation au Canada doit être conforme aux règlements CAN/CG A-B149-2 (règlement relatif à l'installation des appareils et équipements à gaz) et aux règlements locaux.

Exigences relatives à la bouteille de propane liquide
Une bouteille de propane abîmée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de gaz propane. N'utilisez jamais de bouteille avec une soupape abîmée. La bouteille de propane doit être conçue et marquée selon les spécifications de l'American Department of Transportation (DOT), ou le National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of dangerous Goods and Commission relatives aux bouteilles de propane.

La bouteille doit être fournie avec un robinet d'isolation se terminant par une soupape d'échappement pour bouteille de gaz spécifiée, tel qu'applicable, pour les types de raccordement QCC1 dans les normes ANSI/CGA-V-1 concernant les soupapes d'échappement pour bouteilles de gaz et raccordement d'arrivée.

Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour permettre l'évacuation des vapeurs. La bouteille doit posséder un anneau pour protéger la soupape de la bouteille.

Pression variée: (opérationnelle): 10" colonne d'eau (W.C), (non-opérationnelle) : 11.2" colonne d'eau (W.C).

La bouteille de gaz de propane liquide doit être équipée d'un dispositif de trop-plein (OPD).

RACCORDEMENT DU GAZ PROPANE:
Assurez-vous que les anneaux en plastique noirs sont bien en place sur la soupape de la bouteille de propane et que le tuyau n'entre pas en contact avec la plaque à graisse ou la tête du barbecue.

RACCORDEMENT:
Votre barbecue est équipé d'orifices d'approvisionnement en gaz pour une utilisation avec du gaz propane liquide uniquement. Il est également équipé d'un tuyau/régulateur à haute capacité pour raccordement avec une bouteille propane normale de 20 livres. (Hauteur 18-1/4", diamètre 12-1/4").

Pour raccorder la bouteille de propane, veuillez suivre les étapes suivantes :
1. Vérifiez que la soupape de la bouteille se trouve en position fermée (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer)
2. Vérifiez que la soupape de la bouteille possède les boulons mâles externes appropriés (type 1 raccordement par ANSIZ21.81)
3. Vérifiez que toutes les soupapes des brûleurs se trouvent en position fermée.
4. Inspectez les raccordements des soupapes, le port et le régulateur. Vérifiez qu'il n'existe aucune avarie ou débris. Enlevez tout débris. Inspectez le tuyau pour d'éventuelles avaries. N'essayez jamais d'utiliser un équipement abîmé ou obstrué. Consultez votre fournisseur de gaz propane pour toute réparation.
5. Serrez à fond les écrous dans le sens des aiguilles d'une montre pour une fermeture complète lorsque vous raccordez le régulateur à la soupape. N'utilisez pas de clé anglaise pour serrer. L'utilisation d'une clé peut abîmer les écrous et risque de créer une condition dangereuse.
6. Ouvrez entièrement le robinet (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). Utilisez une solution à base d'eau et de savon pour vérifier d'éventuelles fuites dans les connexions avant d'essayer d'allumer le barbecue. Voir ci-dessous. Si une fuite est décelée, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le barbecue jusqu'à ce qu'un fournisseur de bouteille de gaz propane vienne effectuer les réparations.

Pour débrancher la bouteille de propane:
1. Fermez toutes les soupapes du brûleur.
2. fermez entièrement la soupape de la bouteille (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer).

Débranchez le régulateur de la soupape de la bouteille en tournant le joint d'attache dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

PRECAUTIONS

Une bonbonne d' environ 12 pouces de diamètre par 18-1/2 pouces de haut est la taille maximale d' une bonbonne de gaz propane liquide devant être utilisée. **La bonbonne doit être équipée d' un dispositif de trop-plein.**

Cette caractéristique se sécurité empêche la bonbonne d' être trop remplie, ce qui risque de causer une mauvais fonctionnement de la bonbonne de gaz propane liquide, du régulateur et/ou du barbecue

La bonbonne de gaz PL doit être conçue et indiquée selon les spé cifications de l' U.S. Dept. of Transportation (DOT). Au Canada, la bonbonne de gaz PL doit être conforme aux règlements du National Standard of Canada ,Can CSA – B339 , Cylinders , spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission .

1. La bonbonne de gaz PL doit posséder une soupape de fermeture, se terminant dans une tuyau de sortie de soupape pour bonbonne d' approvisionnement de gaz PL, et doit être compatible avec un dispositif de raccordement de bonbonne de type 1. la bonbonne de gaz PL doit aussi posséder un dispositif de sécurité qui est directement raccordée à l' espace de fumée de la bouteille.
2. Le système d' approvisionnement de la bonbonne doit permettre le retrait des fumées.
3. La bonbonne de gaz PL utilisée doit posséder une bague d' arrêt pour protéger la soupape de la bonbonne.

Emplacement approprié et distance de sécurité du barbecue

Ne jamais utiliser votre barbecue au gaz dans un garage, sous un porche, abri, dans une remise, ou tout endroit fermé. votre barbecue au gaz doit être utilisé **à l'extérieur uniquement**, au moins à 24 pouces par rapport à l' arrière et côtés de toute surface inflammable. Votre barbecue au gaz ne doit pas être utilisé sous une construction inflammable. Ne pas bloquer la circulation de l' air en combustion autour du barbecue au gaz

Ce barbecue au gaz d' extérieur n' est pas destiné à être utilisé sur ou dans des véhicules ou bateaux de loisir.

Ne jamais raccorder une bonbonne de gaz PL non règlementée à votre barbecue au gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue au gaz est réglé pour une pression de sortie de 11" colonne d' eau (W.C.) pour un raccordement à une bonbonne de gaz PL.

Utiliser uniquement le régulateur et le tuyau d' assemblage fournis avec votre barbecue au gaz. Les régulateurs et tuyaux remplacés doivent être ceux spécifiés dans ce manuel.

Faites remplir votre bonbonne de gaz PL par un fournisseur fiable et réputé de gaz propane liquide et inspecter visuellement la bonbonne à chaque nouveau remplissage.

a) Ne pas ranger une bonbonne de gaz PL de rechange sous ou à côt é de cet appareil.

b) Ne jamais remplir la bonbonne au delà de 80 pourcent de sa capacité .

c) Si les informations en a) et b) ne sont pas correctement suivies, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves risque de se produire.

Toujours tenir la bonbonne de gaz PL en position verticale droite.

Ne pas ranger (ou) utiliser de l' essence ou tout autre liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue au gaz.

Ne pas exposer la bonbonne de gaz PL à une chaleur élevée.

. Ne jamais ranger une bonbonne de gaz PL à l' intérieur. Si vous rangez le barbecue dans un garage ou un autre endroit à l' intérieur, **toujours** débrancher d' abord la bonbonne de gaz PL et la ranger en sécurité à l' extérieur.

Placer le bouchon anti-poussière sur le tuyau de sortie de la soupape de la bonbonne lorsque la bonbonne n' est pas utilisée. Installer uniquement le type de bouchon anti-poussière sur le tuyau de sortie de la soupape de la bonbonne qui a été fournie avec la soupape de la bonbonne. Les autres types de bouchons ou bondes peuvent entraîner une fuite de propane.

Les bonbonnes de gaz PL doivent être rangées à l' extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. Les bonbonnes de gaz PL débranchées ne doivent pas être rangées dans un immeuble, garage, ou tout autre endroit fermé.

Quand votre barbecue à gaz n' est pas utilisé, le gaz doit être fermé au niveau de la bonbonne de gaz PL.

Le régulateur et tuyau d' assemblage doivent être inspectés avant chaque utilisation du barbecue. Si une abrasion excessive ou de l' usure est constatée ou si le tuyau est coupé, celui-ci doit être remplac é avant une nouvelle utilisation du barbecue.

Tenir le tuyau du régulateur de gaz à l' abri des surfaces chaudes du barbecue et de la graisse chaude. Eviter de tordre inutilement le tuyau. Inspecter de façon visuelle la présence de coupures, d' usure excessive ou d' autres dégâts sur le tuyau avant chaque utilisation. Si le tuyau apparaît abîmé, ne pas utiliser le barbecue au gaz. Appeler 1-800-913-8999 pour demander le remplacement du tuyau autorisé par.

Ne jamais allumer le barbecue avec le couvercle fermé ou avant d' avoir vérifié que les tuyaux du brûleurs sont bien placés sur les orifices de soupape du gaz.

Ne jamais autoriser les enfants à utiliser le barbecue

AVERTISSEMENT

Une forte odeur de gaz ou un son de sifflement indique un problème grave avec le barbecue au gaz ou avec la bonbonne de gaz PL. Si les étapes ci-dessous ne sont pas immédiatement suivies, un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures mortelles ou graves, ou des dégâts matériels importants risquent de se produire.

- Fermer l'arrivée du gaz vers le barbecue au gaz.
- Fermer tous les boutons de commande sur la position OFF.
- Eteindre toute flamme avec un extincteur d'incendie.
- Ouvrir le couvercle du barbecue.
- Eloignez-vous de la bonbonne de gaz PL.
- Ne pas essayer de réparer le problème vous-même.
- Si l'odeur persiste ou si vous ne pouvez éteindre un feu, appeler immédiatement les pompiers. Ne pas appeler à proximité de la bonbonne de gaz PL car votre téléphone est un appareil électrique et peut créer une étincelle pouvant causer un incendie ou une explosion.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

GÉNÉRALISATION
Bien que tous les raccords de gaz sur le barbecue aient passés des test d'étanchéité avant leur expédition, une vérification complète doit être effectuée sur le site de l'installation dans le cas où il se serait produit une éventuelle mauvaise manipulation durant le transport ou si une pression excessive inconnue a été appliquée sur l'unité.
Vérifier régulièrement tout le système pour d'éventuelle fuite en suivant les procédures ci-dessous.
Si une odeur de gaz est décelée à n'importe quel moment, vérifiez immédiatement les fuites dans tout système.

AVANT DE TESTER
Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé du barbecue, y compris les sangles d'attache du brûleur.
NE PAS FUMER DURANT LES TESTS D'ÉTANCHÉITE.
NE JAMAIS VÉRIFIER D'ÉVENTUELLES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse à base de détergent et d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, une brosse ou un chiffon pour appliquer la solution sur les installations. Pour le premier test d'étanchéité, assurez-vous que la bouteille de gaz est pleine.

POUR VERIFIER
Assurez-vous que toutes les soupapes de commande se trouvent sur position "OFF". Ouvrez l'alimentation de gaz. Vérifiez tous les raccordements de la bouteille de propane y compris les raccordements divers à la tuyauterie (le conduit qui mène aux brûleurs). Des bulles de savon se formeront là où se trouve la fuite. Si une fuite est constatée, fermez immédiatement l'alimentation de gaz, serrez toutes les installations fuyantes, rouvrez ensuite l'alimentation de gaz et vérifiez à nouveau. Si la fuite persiste, fermez l'alimentation de gaz, et contactez notre service clientèle au 1-800-913-8999

Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées avec le barbecue. Une substitution de ces pièces entraîne une annulation de la garantie. Ne pas utiliser le barbecue jusqu'à ce que tous les raccordements et les éventuelles fuites aient été vérifiés.

Vérification de l'arrivée du gaz:
Chaque brûleur du barbecue est vérifié et réglé à l'usine avant leur expédition; toutefois, des variations dans l'approvisionnement local de gaz peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Les flammes du brûleur doivent être vérifiées à l'œil nu

Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes ni élévation et ne doit pas être bruyante.
Si une de ces conditions est présente, vérifiez si les entrées des brûleurs sont obstruées par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Pour toute question concernant la stabilité de la flamme, veuillez appeler le service clientèle pour de l'assistance au 1-800-913-8999.

VÉRIFIEZ TOUJOURS LES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE PROPANE.

Vérifiez toutes les installations d'alimentation en gaz pour d'éventuelles fuites avant chaque utilisation. Il est conseillé de conserver un vaporisateur d'eau contenant une solution savonneuse à proximité De la soupape de la ligne d'approvisionnement en gaz. Vaporisez toutes les installations. L'apparition de bulles indique des fuites.

Les bouteilles de propane débranchées doivent posséder des fiches de soupape fermement raccordées et ne doivent pas être entreposées dans un immeuble, un garage ou tout autre endroit fermé.

Si l'appareil est rangée à l'extérieur, la bouteille doit être débranchée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants.

.

LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATEUR

- ❒ Maintient d'une distance de séparation spécifiée de 24" à partir des combustibles
- ❒ Tout emballage interne enlevé
- ❒ Les boutons tournent librement
- ❒ Les brûleurs sont fermement fixés et correctement installés sur les orifices
- ❒ Le régulateur de pression est raccordé et réglé pour des bouteilles de propane W.C de dimensions 11.2". (préréglage pour colonne d'eau de 11.0")
- ❒ Unité vérifiée et testée sans fuites
- ❒ Utilisateur informé de l'emplacement du robinet d'isolation d'alimentation en gaz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

MODE D'EMPLOI

Utilisation générale du barbecue et de la rôtissoire
La consommation de chaque brûleur principale est estimée à 10,000 Btu/H. Les brûleurs principaux du barbecue recouvrent toute la surface de cuisson et possèdent des orifices sur les côtés pour minimiser toute obstruction par de la graisse et chutes de débris. Des foyers chauffants (couvre flammes) en acier inoxydable se trouvent au-dessus des brûleurs. Les boutons d'allumage sont situés sur la partie centrale inférieure de la soupape du panneau. Chaque bouton d'allumage est indiqué sur le panneau de commande.

UTILISER LE BARBECUE:
Griller requiert une chaleur puissante pour marquer et dorer correctement. La plupart des viandes sont cuites sur un réglage de chaleur "HI" pendant toute la durée de la cuisson. Toutefois, pour griller de gros morceaux de viande ou de la volaille, il peut être nécessaire de régler la chaleur sur un réglage plus faible après les avoir initialement fait dorer. Ceci permet aux aliments de cuire entièrement sans brûler à l'extérieur. Les aliments cuits pendant longtemps ou arrosés d'une marinade à base de sucre requièrent un réglage de chaleur plus faible vers la fin de la cuisson.

Pour démarrer:
1. Vérifiez que le barbecue a subi un test d'étanchéité et est correctement situé.
2. Enlevez tout matériel d'emballage restant.
3. Allumez les brûleurs du barbecue en utilisant les instructions se trouvant dans ce manuel. Voir page 13.
4. Tournez le(s) bouton(s) de commande sur "HI" et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes. Le couvercle du barbecue doit être fermé pendant la duré de préchauffage de l'appareil.
5. Placez les aliment sur la grille et cuisinez jusqu'au degré souhaité. Réglez la chaleur si nécessaire. Les boutons de commande peuvent être réglés sur n'importe quelle position entre "HI" et "LO".

NOTE: Le barbecue CHARMGOLW est conçu pour griller efficacement sans utilisation de roches volcaniques ni briquettes en tout genre. La chaleur est dégagée par les dompteurs de flammes en acier inoxydable situés au dessus de chaque brûleur.

NOTE: Le plus long le préchauffage, le plus rapidement la viande brunira et les plus brunes seront les marques de grillade.

NE PAS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON

UTILISER LE BRÛLEUR DE LA ROTISSOIRE:
Vous pouvez utiliser la rôtissoire du brûleur arrière sur votre gril. Allumez le brûleur arrière comme indiqué dans les instructions d'allumage. Une fois allumé, le brûleur de la rôtissoire atteindra des températures de cuisson en moins d'une minute.

La broche de la rôtissoire est assemblée dans le moteur en plaçant l'extrémité pointue dans le moteur puis en faisant glisser le manchon creux dans la fente sur le côté opposé du gril. La vis à oreilles du manchon creux doit être à l'intérieur du gril. Pour charger la broche, commencez par le manchon vissé sur la broche sur le côté opposé de l'extrémité. Faites glisser le dispositif de contrepoids et resserez sur la tige de la fourche à environ 2-4" du manchon. Faites glisser la première fourchette de viande sur les dents de la tige de la broche en direction des aliments. Serrez les écrous à fond.

Il sera peut être nécessaire d'envelopper les aliments avec des fils de cuisine (ne jamais utiliser de fil nylon ou en plastique) pour attacher toute pièce lâche. Une fois que les aliments sont attachés, insérez la broche dans le moteur. Il est normal que la broche plisse quand de gros morceaux de viande sont cuits. Il peut être aussi nécessaire d'enlever les grilles de cuisson pour cuire des morceaux de viande plus gros.
Si la viande frotte sur les grilles de caisson pendant la rotation, les grilles doivent être enlevées. Réglez le poids du contrepoids pour équilibrer le côté le plus lourd de la viande et éviter ainsi une rotation à l'envers du moteur de la rôtissoire

Après votre première utilisation de la rôtissoire il est possible que l'acier inoxydable adjacent au brûleur prenne une couleur bleue noire. Ceci est une propriété normale de l'acier inoxydable non corrosif de type 304 utilisé sur le gril.

PRECAUTION: ENLEVEZ L'ETAGERE DE RECHAUFFEMENT LORS DE L4UTILISATION DU BRÛLEUR DE LA ROTISSOIRE. LA CHALEUR ELEVEE PROVENANT DU BRÛLEUR PEUT FAIRE PLIER L'ETAGERE DE RECHAUFFEMENT.

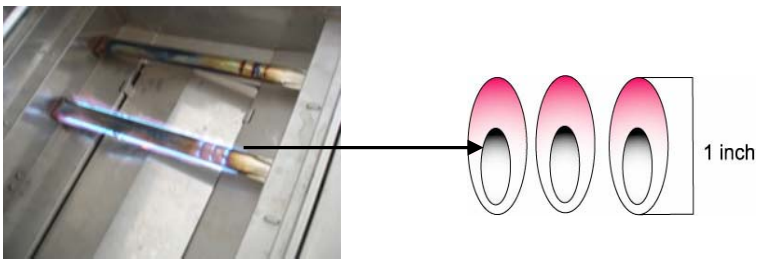
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

AVERTISSEMENT: IMPORTANT!
AVANT D'ALLUMER…
Inspectez les tuyaux ou conduits d'alimentation de gaz avant d'ouvrir le gaz sur la position ''ON''. Si des coupures, usures ou abrasion sont décelées, le tuyau doit être remplacé avant utilisation. Ne pas utiliser le barbecue si vous sentez une odeur de gaz. Le régulateur de pression et tuyau d'assemblage fournis avec l'unité doivent être utilisés. Ne jamais substituer les régulateurs qui ont été fournis avec le barbecue. Si un remplacement est nécessaire, contactez le fabricant pour un remplacement approprié.
Vissez le régulateur (type QCCI) sur la bouteille. Vérifiez les éventuelles fuites sur les raccordements du tuyau et régulateurs avec une solution à base d'eau savonneuse avant d'utiliser le barbecue
POUR ALLUMER LE BRÛLEUR DU BARBECUE:
Assurez-vous que tous les boutons sont tournés sur "OFF" puis ouvrez l'approvisionnement du gaz de la bouteille de propane. Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi éloignés que possible du barbecue lors de l'allumage.
Votre barbecue Charmglow possède un dispositif d'allumage intégré et breveté. Le dispositif d'allumage est incorporé dans la soupape. Pour allumer chaque brûleur, poussez et tournez simplement les boutons de commande sur HI. Vous entendrez la soupape émettre un déclic lorsque celle-ci envoie une étincelle en direction de la flamme pilote. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes pour laisser tout excès de gaz accumulé se dissiper puis essayez à nouveau.
Propriétés de la flamme
Vérifiez que la flamme possède les bonnes propriétés inflammables. Chaque brûleur est réglé avant toute expédition ; cependant en raison des variations dans l'approvisionnement de gaz local certains réglages mineurs peuvent être nécessaires Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes ni élévation et ne doit pas être

Hauteur de la flamme d'environ 1 1/2"

bruyante. Si une de ces conditions est présente, appelez notre ligne de service clientèle. Si la flamme est jaune, ceci indique un manque d'air. Si la flamme est bruyante et a tendance à s'élever au dessus du brûleur, ceci indique un excédent d'air.

POUR ALLUMER LE BARBECUE AVEC DES ALLUMETTES
Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, celui-ci peut être allumé à l'aide d'une allumette.
Si vous venez tout juste d'essayer d'allumer le brûleur avec le dispositif d'allumage, laissez d'abord l'excès de gaz se dissiper pendant 5 minutes. Conservez votre visage et vos mains aussi éloignés que possible du barbecue. Tendez une allumette ou un briquet à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur HI, continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le dispositif d'allumage s'allume. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement. S'il ne s'allume pas au bout de 4 secondes, tournez le bouton sur OFF, attendez 5 minutes et réessayer.
POUR ALLUMER LE BRÛLEUR DE LA ROTISSOIRE:
Ouvrez le couvercle ; appuyez sur le bouton pendant 5 secondes sans tourner. Ceci laisse le temps au gaz de circuler à l'arrière du brûleur. Maintenez le bouton appuyé pendant 5 secondes puis tournez le bouton sur la position HI. Appuyez ensuite sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur de la rôtissoire. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le bouton sur "OFF". Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivez les instructions ci-dessus pour allumer avec des allumettes.



Vérifier de façon visuelle les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à cette image. Si non consulter la section d'entretien du brûleur de ce manuel.

Conservez un vaporisateur contenant de l'eau savonneuse à proximité de la soupape d'arrivée de gaz et inspectez les raccordements avant chaque utilisation.
Ne tentez pas d'allumer le gril si vous sentez une odeur de gaz. Appelez le 1-800-913-8999 pour réparation.

ILLUSTRATION D'ALLUMAGE

Illustration d'allumage du brûleur principal & latéral

1.Vérifier que le couvercle est ouvert.

2.Appuyer et tourner un des boutons principal ou latéral sur la position HI.

3. 3 ou 4 essais risquent d'être nécessaires pour allumer le brûleur. une fois le brûleur allumé, régler le bouton comme souhaité

Illustration d'allumage du brûleur de la rôtissoire & marquant

1. Appuyer et tourner le bouton du brûleur de la rôtissoire ou marquant sur la position HI.

2. Appuyer sur l'allumeur électrique pendant 3 à 4 secondes pour allumer le brûleur de la rôtissoire ou marquant.

3. Une fois le brûleur marquant allumé, régler le bouton comme souhaité

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL

AVERTISSEMENT: IMPORTANT!
UTILISER LE BRÛLEUR LATÉRAL:
Inspectez le conduit d'alimentation du gaz avant d'ouvrir le gaz sur "ON". Si des coupures, de l'usure ou des abrasions sont décelées, le matériel doit être remplacé avant son utilisation. N'utilisez pas le brûleur latéral si vous sentez une odeur de gaz. Vérifiez le tuyau.

AVERTISSEMENT : Conservez toujours votre visage et votre corps aussi éloignés que possible durant l'allumage.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE
Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur "OFF". Si vous décelez une odeur de gaz et si le dispositif d'allumage ne fonctionne pas, tournez immédiatement le bouton de commande sur "OFF". Laissez le gaz qui s'est accumulé se dissiper pendant au moins 5 minutes puis consultez la section suivante pour l'allumage à l'aide d'allumettes.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE
Pour allumer le brûleur latéral, enlevez tout ustensile de cuisine se trouvant dans le foyer du brûleur. Appuyez et tournez le bouton de commande sur la position "HI" dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

SOIN & ENTRETIEN

ACIER INOXYDABLE
Le barbecue est fabriqué à partir d'un acier inoxydable non-corrosif et non-magnétique. Il existe plusieurs types de nettoyants disponibles pour acier inoxydable. Pour commencer, n'utilisez que les méthodes de nettoyage les plus douces en frottant dans le sens du grain. Pour nettoyer les éraflures plus visibles sur l'acier inoxydable, frottez-le très légèrement avec du papier d'émeri sec de 100 grès dans le sens du grain. Des plaques de graisse peuvent s'accumuler et cuire sur la surface de l'acier lui donnant ainsi un aspect rouillé. Pour enlever, utilisez une éponge abrasive en conjonction avec un nettoyant pour acier inoxydable.

L'ÉTAGÈRE DU BARBECUE
La façon la plus facile de nettoyer le barbecue est de procéder immédiatement lorsque la cuisson est terminée et après avoir éteint la flamme. Portez une mitaine pour barbecue pour protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur Plongez une brosse métallique pour barbecue dans de l'eau et frottez la grille chaude. Plongez fréquemment la brosse dans l'eau. La vapeur créée par le contact de l'eau sur la grille chaude favorise le processus de nettoyage en ramollissant les particules alimentaires. Les particules alimentaires tomberont et brûleront. Si le barbecue a refroidi avant le nettoyage, celui-ci sera plus difficile

VÉRIFIEZ QUE L'ALIMENTATION DU GAZ ET LES BOUTONS SE TROUVENT SUR LA POSITION "OFF". VÉRIFIEZ QUE LE FOYER EST REFROIDI AVANT DE L'ENLEVER

LES BRÛLEURS DU BARBECUE
Faites très attention lorsque vous déplacez un brûleur car celui-ci doit être correctement centré sur les orifices avant toute tentative de rallumage du barbecue. La fréquence du nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation du barbecue.

NETTOYAGE DU BRULEUR DU BARBECUE
Vérifiez que l'alimentation de gaz et les boutons sont fermés sur la position "OFF". Vérifiez que la grille est refroidie. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec un gratteur métallique. Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone métallique redressé. N'utilisez jamais de piques à dent en bois qui pourrait se casser et bloquer les orifices. Vérifiez qu'aucun insecte ou autre obstruction ne bloque l'arrivée du gaz à travers le brûleur. Si c'est le cas, vous aurez besoin de faire appel à notre ligne de service clientèle.
NETTOYAGE DU PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE:
La plaque à graisse doit être dévidée, essuyée régulièrement et lavée avec une solution à base de détergent doux et d'eau chaude. Vous pouvez placer un peu de sable ou de la litière pour chat au fond de la plaque pour l'absorption de la graisse. Vérifiez fréquemment la plaque de récupération de la graisse; ne laissez pas la graisse s'accumuler et déborder de la plaque.

SOIN ET ENTRETIEN DU BRÛLEUR LATÉRAL

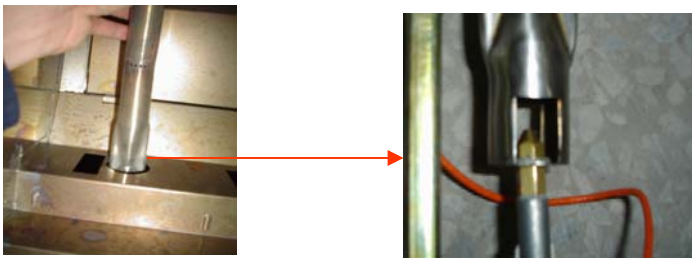
NETTOYAGE DU BRÛLEUR:
Nettoyez l'extérieur du brûleur avec un gratteur métallique. Nettoyez tous les orifices obstrués avec un trombone métallique redressé. N'utilisez jamais de piques à dent en bois qui pourrait se casser et bloquer les orifices

ACIER INOXYDABLE :
Il existe plusieurs types de nettoyants disponibles pour acier inoxydable. Pour commencer, n'utilisez que les méthodes de nettoyage les plus douces en frottant dans le sens du grain. Ne pas utiliser de laine en acier pour éviter d'érafler la surface. Pour nettoyer les éraflures plus visibles sur l'acier inoxydable, frottez très légèrement avec du papier d'émeri sec de 100 grès dans le sens du grain.

FOYER DU BRÛLEUR LATÉRAL:
Le foyer du brûleur latéral est en acier inoxydable. Pour éviter toute brûlure, ne jamais nettoyer un foyer chaud. Le foyer peut être lavé lorsqu'il se trouve en place avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincé et séché. Ne jamais immerger un foyer chaud dans de l'eau.

COMMENT REMPLACER LE BRULEUR PRINCIPAL

Etape 1. Repérer le brûleur sur l' orifice.



Etape 2. Fixer le brûleur principal à l'arrière du panneau du foyer avec 2 vis

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT RELATIVES AUX ARAIGNÉES ET AUX INSECTES !!
Des araignées et des insectes peuvent faire leurs nids dans les brûleurs de ce barbecue et dans d'autres appareils, et peuvent provoquer la circulation de gaz à partir d'un côté du brûleur. Ceci est une condition dangereuse pouvant provoquer un incendie à l'arrière du panneau de la soupape, endommageant ainsi le barbecue et le rendant dangereux à l'utilisation.

QUAND VÉRIFIER LA PRÉSENCE D'ARAIGNÉES
Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement si une des conditions suivantes se produit:

1. Présence d'une odeur de gaz en conjonction avec couleur jaunâtre des flammes du brûleur.
2. Le barbecue n'atteint pas les températures désirées.
3. Le barbecue chauffe de façon irrégulière.
4. Les brûleurs font des petits bruits secs

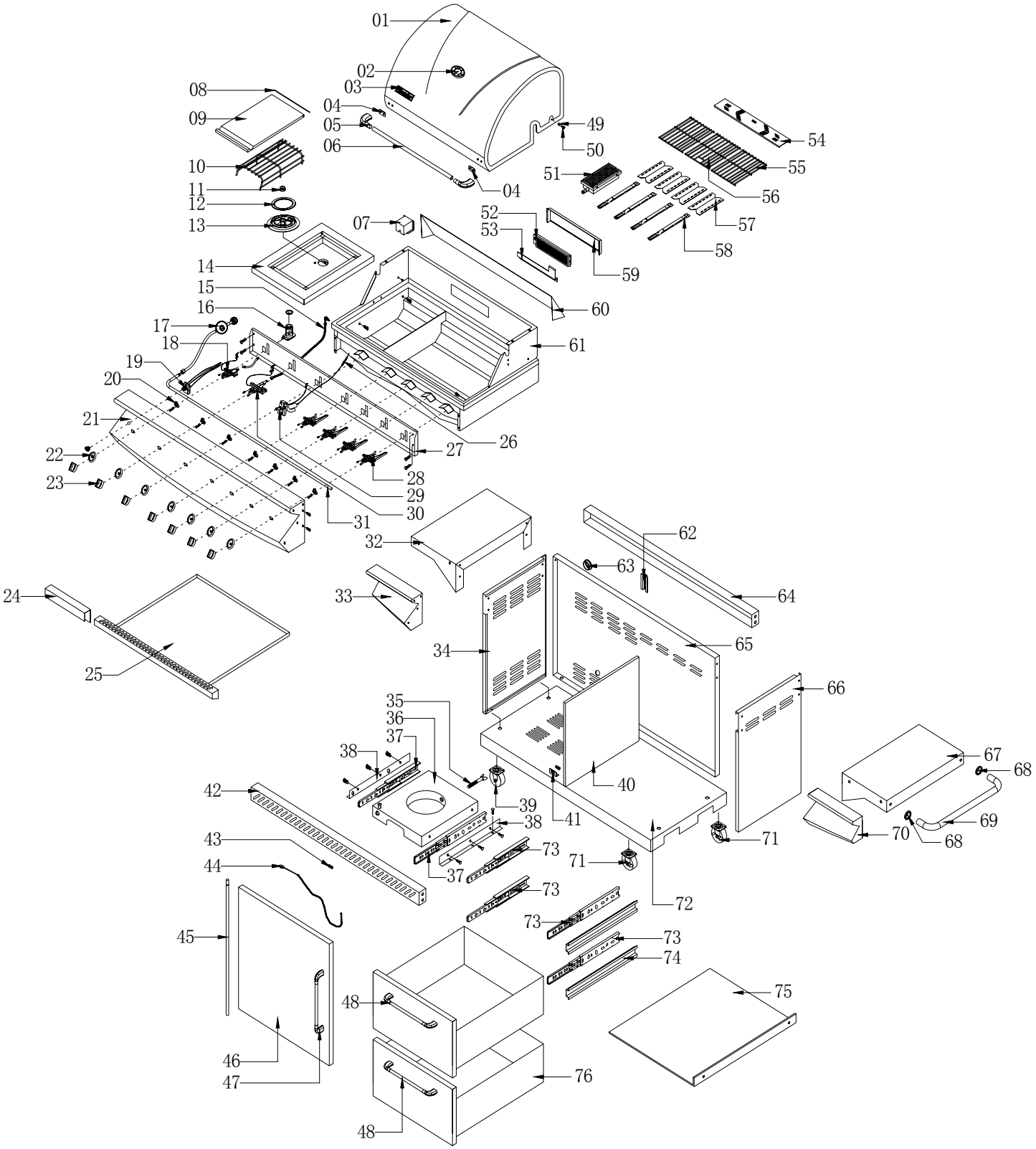
AVANT D'APPELER POUR OBTENIR DE L'ASSISTANCE
Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de vérification suivante avant de contacter votre revendeur pour assistance. Vous économiserez ainsi le coût d'un appel.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le gril ne s'enflamme pas immédiatement lorsque je l'allume.	--Vérifiez que le gaz est ouvert --Vérifiez que le brûleur émet une étincelle lorsque vous essayez d'allumer. --Appuyez pendant environ 5 secondes avant de tourner et allumer le gril. --Assurez-vous que votre brûleur est propre.
Le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas lorsque j'appuie sur le bouton.	--Vérifiez que rien ne bloque le déclencheur de l'électrode. -- Vérifiez la présence d'une étincelle entre le brûleur et le fil électrique. Si vous ne voyez aucune étincelle. -- Vérifiez la pile située à l'intérieur du bouton. Appuyez et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. -- Vérifiez la bonne installation des raccordements. --Pliez doucement le fil de l'électrode pour le rapprocher du brûleur jusqu'à ce que vous aperceviez une étincelle entre l'allumeur et le brûleur lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage. --Est-ce que l'iode du brûleur infrarouge arrière s'allume lorsque vous essayez d'allumer avec des allumettes? Si non, vérifiez que le gaz est ouvert.
Le régulateur fait du bruit.	--Le conduit sur le régulateur peut être obstrué ou le régulateur peut défectueux. --Assurez-vous que le conduit sur le régulateur n'est pas obstrué. Nettoyez l'orifice, fermez les soupapes de commande du gaz. Patientez dix minutes et recommencez. --Lorsque vous ouvrez la soupape de la bouteille de gaz propane liquide, ne couvrez pas l'orifice d'aération sur le régulateur. --Observez les flammes. Si elles ne vous paraissent pas normales, remplacez le régulateur.
Le couvercle ne tient pas sur le gril.	--Le couvercle peut ne pas correspondre à votre gril. Il peut être plus petit. Vérifiez que le couvercle de votre gril est à la bonne dimension. Mesurez-le de gauche à droite. Comparez par rapport aux dimensions du gril. --Comparez l'emplacement et les dimensions de la partie de la hotte du couvercle de votre gril. --Étaler le couvercle et laissez-le se détendre de préférence au soleil ou dans une pièce chaude.

Le moteur de la rôtissoire ne tourne pas	-- Vérifiez la tension au niveau de la prise de courant. --Si une rallonge électrique est nécessaire, assurez-vous qu'elle est de calibre 16 et que le cordon est mis à la terre. --Assurez-vous que l'interrupteur marche-arrêt est allumé. -- Vérifiez que la charge ne dépasse pas la capacité opérationnelle de 40 livres. -- Vérifiez que la broche est entièrement insérée dans le moteur. -- Vérifiez que rien ne gêne ou ne traîne.
Le gril chauffe uniquement jusqu'à 200-300 degrés.	-- Vérifiez que la jauge de température fonctionne normalement. Placez une flamme sur la sonde ou comparez la jauge du gril à celui d'un thermomètre de four sur le gril. -- Vérifiez que la procédure de démarrage est correcte. Avant d'allumer le gril, les boutons de commande du gaz doivent être fermés. La bonbonne de propane doit être fermée. Dans le cas contraire, patientez 15 minutes. Ouvrez la bouteille. Allumez le brûleur gauche pour allumer, patientez 5 secondes avant d'allumer. Répétez l'opération pour les autres brûleurs. -- Effectuez un test d'étanchéité sur tous les raccordements de gaz avec de l'eau savonneuse. Si des fuites sont décelées, remplacez la pièce ou resserrez les installations.
Le gril met beaucoup de temps pour chauffer.	--Un préchauffage normal de 500-600 degrés, dure environ 10-15 min. Un temps froid et venteux peut influencer le temps de préchauffage. --L'utilisation de roches volcaniques ou de briquettes peut augmenter le temps de préchauffage et influencer la température maximale.
Les flammes du brûleur ne sont pas de couleur bleu clair.	--Un excès ou une insuffisance d'air peut être à l'origine de cette couleur. --L'élévation en est la cause principale, toutefois un temps froid peut aussi influencer la couleur. Un réglage du brûleur peut être nécessaire. Consultez le manuel pour les procédures de réglages. --Le gril se trouve dans un endroit venteux.

VUE EXPLOSÉE



LISTE DES PIECES DU MODELE 720-0289

REF#	DESCRIPTION	Q'TY	REF#	DESCRIPTION	QTY
01	Couvercle principal	1	39	Roulette	2
02	Thermomètre	1	40	Tablette individuelle	1
03	Plaque du fabricant	1	41	Support d'aimant	1
04	Spacer d'isolation de la chaleur	2	42	Cadre de porte	1
05	Tuyau de la poignée du couvercle principal	1	43	Aimant	2
06	Ensemble de la poignée du couvercle principal	1	44	Tige d'allumage	1
07	Support du thermocouple	1	45	Axe de porte	1
08	Axe de circumrotation du couvercle du brûleur latéral	1	46	Ensemble de montage de la porte	1
09	Couvercle du brûleur latéral	1	47	Poignée de porte	1
10	Grille de cuisson, brûleur latéral	1	48	Poignée de tiroir	2
11	Tête du brûleur latéral	1	49	Couvercle de vis	1
12	Anneau du brûleur latéral	1	50	Vis de circumrotation	1
13	Caisson du brûleur latéral	1	51	Brûleur principal marquant	1
14	Foyer du brûleur latéral	1	52	Brûleur de la rôtissoire	1
15	Tuyau souple	1	53	Collecteur de gaz du brûleur de la rôtissoire	1
16	Base orifice, brûleur latéral	1	54	Tablette de réchauffement	1
17	Régulateur, gaz liquide propane	1	55	Grille de cuisson	2
18	Soupape de gaz, brûleur latéral	1	56	Grille de cuisson avec orifices	1
19	Allumeur électrique	1	57	Contrôleur de flammes	4
20	Support du collecteur	7	58	Brûleur principal	4
21	Panneau de commande	1	59	Déflecteur arrière du brûleur de la rôtissoire	1
22	Siège du bouton de commande	7	60	Couvercle d'isolation de chaleur du thermocouple	1
23	Bouton de commande	7	61	Ensemble du fourneau	1
24	Pièce de décoration	1	62	Couvercle du tuyau souple	1
25	Plateau de graisse	1	63	Boucle en plastique d'entrée	1
26	Thermocouple	1	64	Arrière, caisse de la charrette	1
27	Déflecteur avant	1	65	Panneau arrière	1
28	Soupape de gaz, brûleur principal	4	66	Panneau latéral droit	1
29	Soupape de gaz, brûleur principal marquant	1	67	Tablette latérale droite	1
30	Soupape de gaz, brûleur de la rôtissoire	1	68	Spacer de la barre à pousser	2
31	Collecteur	1	69	Barre à pousser	1
32	Tablette latérale gauche	1	70	Face plate de la tablette latérale droite	1
33	Face plate de la tablette latérale gauche	1	71	Roulette avec frein	2

34	Panneau latéral gauche	1	72	Panneau du bas	1
35	Nécessaire de retenue	1	73	Système coulissant du tiroir	4
36	Plateau de la bonbonne de gaz	1	74	Support du système coulissant du tiroir	2
37	Système coulissant du plateau de la bonbonne de gaz	2	75	Panneau individuel du tiroir	1
38	Support du système coulissant du plateau de la bonbonne de gaz	2	76	Tiroir	2

ASTUCES DE GRILLADES

La cuisson de la viande, qu'elle soit bleue, moyenne soit bien cuite, dépend surtout de l'épaisseur de la découpe de la viande. Des chefs experts pensent qu'il est impossible d'obtenir une viande bleue avec une viande découpée en tranches fines.

Le temps de cuisson dépend de viande, de la taille et la forme du découpage, de la température de la viande au moment de la cuisson et du degré de cuisson désiré.
Pour décongeler la viande il est recommandé de la placer la veille dans le frigidaire au lieu d'utiliser le micro-onde.

Ceci permet en général d'obtenir une viande plus juteuse.
Utilisez une spatule à la place de pinces ou de fourchette pour tourner la viande car la spatule risque de percer la viande et d'en libérer les jus.

Pour obtenir une viande plus juteuse, assaisonnez-la de sel sur chaque face une fois la cuisson terminée et ne la
retournez qu'une seule fois (Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois). Ne retournez la viande que lorsque le jus commence à apparaître à la surface.

Pour obtenir une viande plus juteuse, assaisonnez-la de sel sur chaque face une fois la cuisson terminée et ne la retournez qu'une seule fois (Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois). Ne retournez la viande que lorsque le jus commence à apparaître à la surface

Enlevez tout excès de gras sur la viande avant de la cuisiner. Pour éviter que les steaks ou les tranches ne se recourbent durant la cuisson, faite des estafilades sur le gras sur les bords à des intervalles de 2 pouces

NE PAS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

ALIMENTS	POIDS OU ÉPAISSEUR	TAILLE DE LA FLAMME	DURÉE APPROXIMATIVE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES ET CONSEILS
LEGUMES				Trancher. Badigeonner avec du beurre ou de la margarine. Envelopper dans du papier aluminium. Griller en retournant de temps en temps.
Frais Betteraves Carottes Navets		Moyenne	12 à 20 minutes	Griller, tourner une seule fois. Badigeonner de temps en temps avec du beurre fondu ou de la margarine
Oignon	Tranches de 1/2 pouces	Moyenne	8 à 20 minutes	Assaisonnez avec une sauce italienne, du beurre ou de la margarine.
Pommes de terre Douces Blanches	Entières 6 à 8 onces	Moyenne Élevée	40 à 60 minutes 45 à 60 minutes	Envelopper individuellement dans du papier aluminium. Griller en retournant de temps en temps.
Congelés Asperges Brocoli Choux de Bruxelles Haricots verts Pois		Moyenne	15 à 30 minutes	Badigeonner avec du beurre ou de la margarine. Envelopper dans du papier aluminium. Griller en retournant de temps en temps.
Frites		Moyenne	15 à 30 minutes	Placer dans du papier aluminium dans une poêle. Griller et secouer de temps en temps.
VIANDES Boeuf Hamburgers	1/2 à 3/4 pouce	Moyenne	10 à 18 minutes	Griller et retourner une seule fois lorsque les jus apparaissent en surface. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance car ceux-ci risquent de s'enflammer rapidement.
Filet, Châteaubriant, Côté		Élevée	8 à 15 minutes	
Saignant	1 pouce	Élevée	8 à 14 minutes	Enlever l'excédent de gras sur les bords. Trancher le gras restant à 2 pouces d'intervalle. Griller en ne retournant qu'une seule fois.
Moyen	1-1/2 pouces 1 pouce 1-1/2 pouces	Élevée Moyenne à Élevée	11 à 18 minutes 12 à 22 minutes 16 à 27 minutes	
Bien cuit	1 pouce 1-1/2 pouces	Moyenne Moyenne	18 à 30 minutes 16 à 35 minutes	

Agneau Côtelettes & Steaks Saignant	1 pouce 1-1/2 pouces	Élevée Élevée	10 à 15 minutes 14 à 18 minutes	Enlever l'excédent de gras sur les bords. Trancher le gras restant à 2 pouces d'intervalle. Griller en ne retournant qu'une seule fois.
Medium Moyen	1 pouce 1-1/2 pouces	Moyenne à Élevée	13 à 20 minutes 18 à 25 minutes	
Bien cuit	1 pouce	Moyenne	17 à 30 minutes	
Côtes de porc Bien cuit	1 pouce 1-1/2 pouces	Moyenne Moyenne	20 à 30 minutes 30 à 40 minutes	Enlever l'excédent de gras sur les bords. Trancher le gras restant à 2 pouces d'intervalle. Griller en ne retournant qu'une seule fois.
Côtes Porc		Moyenne	30 à 40 minutes	Griller en retournant de temps en temps. Badigeonner avec de la sauce pour barbecue durant les dernières minutes, retourner plusieurs fois.
Tranche de steaks (précuites)	Tranches de 1/2 pouces	Élevée	4 à 8 minutes	Enlever l'excédent de gras des bords. Trancher le gras restant à 2 pouces d'intervalle. Griller en ne retournant qu'une seule fois.
Hot dogs		Moyenne	5 à 10 minutes	Taillader la peau. Griller et retourner une seule fois.
VOLAILLE Poulet fermier	2 à 3 livres	Faible ou	1 à 1-1/2 heures	Placer la peau face en l'air. Griller, retourner et badigeonner fréquemment avec du beurre fondu, la margarine, l'huile ou la marinade.
Filets bien-cuits		Moyenne	30 à 45 minutes	Faire mariner avec un assaisonnement italien
POISSONS ET FRUITS DE MER Steaks Flétan Saumon Espadon	3/4 à 1 pouce	Moyenne à Élevée	8 à 15 minutes	Griller et ne retourner qu'une seule fois. Badigeonner avec du beurre fondu, de la margarine ou de l'huile pour conserver l'humidité.
Entier Poisson chat	4 à 8 onces	Moyenne à	12 à 20 minutes	Griller et ne retourner qu'une seule fois. Badigeonner avec du beurre fondu, de la margarine ou de l'huile.
Truite arc-en-ciel		Élevée		Badigeonner avec du beurre fondu et du jus de citron.

SUGGESTIONS DE RECETTES DE GRILLADE

SAUMON GRILLÉ

2 grandes tranches de saumon
2 cuil. à soupe d'huile
Sel & poivre
2 onces de fines tranches de lard
2 cuil. à soupe de beurre
1 cuil. à soupe de jus de citron
Branche de persil
Tranches de citron

Préchauffez le barbecue.

Badigeonnez les steaks avec de l'huile et assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Placez-les sur le barbecue pendant 10 minutes en retournant les tranches à mi-cuisson.

Pendant ce temps, faites frire le lard dans une poêle sur le brûleur latéral. Égouttez-le sur du papier absorbant. Faites fondre le beurre dans une casserole en prenant soin de ne pas le laisser se colorer. Disposez le poisson et le lard sur des plats de service. Versez le beurre dessus et arrosez de jus de citron. Garnissez avec du persil et des morceaux de citron. Servez accompagné de pommes de terre.

ÉPIS DE MAIS PIMENTÉS

6 épis de maïs moyens écossés
3 cuil. à soupe de beurre ou de margarine fondus
Une pincée de cumin
Une pincée de coriandre

Une ½ heure avant la cuisson, sortez le beurre pour la grillade. Placez chaque épi sur du papier aluminium. Dans un bol, mélangez les ingrédients restants et mélangez bien le tout. Badigeonnez 1-1/2 cl. de beurre sur chaque épis. Fermez le papier aluminium en scellant bien les extrémités. Placez-les sur le barbecue. Faire cuire en retournant les paquets de temps en temps toutes les 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

KABOBS DE FRUIT DE MER ACIDULÉS

1 livre de grosses crevettes décortiquées & vidées
¾ livres de coquilles Saint-Jacques
2/3 cl. de sauce pimentée
¼ cl. de vinaigre de cidre
3 cuil. à soupe de persil haché
1 cuil. à soupe d'huile végétale
1 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
½ cuil. à soupe de raifort préparé
1 gousse d'ail émincée
1 20 onces de morceaux d'ananas égouttée en boîte

Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les crevettes et les coquilles Saint-Jacques. Dans un petit bol, mélangez la sauce pimentée puis ajoutez les six autres ingrédients. Versez les fruits de mer dans le bol et mélangez le tout. Couvrez et mettez au frais pendant 2 heures.

Une demi-heure avant la cuisson, allumez entièrement le barbecue. Égouttez les fruits de mer en gardant la marinade.
Enfilez 2 crevettes et 2 coquilles sur chacune des douze broches de 10 pouces en alternant avec des morceaux d'ananas. Placez les broches sur le barbecue. Laissez cuire pendant 7-10 minutes en arrosant et en retournant souvent.

Remarque: Remplacer le poisson-chat, le flétan et le cabillaud par du saumon

CÔTELETTES DE PORC

4 côtelettes de porc
Marinade
1 gros oignon
2 cuil. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
2 cuil. à soupe d'huile
½ cuil. à soupe de moutarde en poudre
2 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
½ cuil. à soupe de poivre noir écrasé
1 cuil. à soupe de sucre
½ cuil. à soupe de paprika
1 gousse d'ail
Épluchez et émincez l'oignon, ajoutez les ingrédients restant sauf les côtelettes de porc. Mélangez le tout. Placez les côtelettes de porc dans la marinade et laissez mariner pendant une heure au frais. Allumez entièrement le barbecue. Laissez-le chauffer pendant 10 minutes, faites griller les côtelettes en les badigeonnant de temps en temps avec la marinade. Servez accompagné d'une salade composée assaisonnée de vinaigrette à l'arôme de fenouil frais.

POMMES DE TERRE GRILLÉES au FROMAGE

1-1/2 tasse de cheddar râpé
1 boîte (10-3/4 onces) de soupe condensée aux champignons
1/3 tasse de lait
2 cuil. à soupe de sauce pour grillade
¼ cuil. à soupe d'origan
¼ cuil. à soupe de sel
1/8 cuil. à soupe de poivre
4 tasses de pommes de terre finement tranchées (4 pommes de terre moyennes)

Préchauffez le barbecue. Mélangez le fromage, le concentré de soupe, le lait, la sauce pour barbecue, l'origan, le sel et le poivre dans un grand saladier. Mélangez les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien enduites de la préparation. Placez-les dans un plat à four rectangulaire beurré. Couvrez le plat avec du papier aluminium. Cuisinez au four pendant 25 minutes sur feu moyen avec le couvercle du barbecue fermé. Enlevez le papier aluminium et cuire pendant encore 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent tendres. Attendez 5 minutes avant de servir.

GRILLADE LONDONNIENNE

¾ cl. de vinaigrette italienne
1 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
1 cuil. à soupe de moutarde sèche
¼ cuil. à soupe de thym écrasé
1 oignon moyen émincé
1 livre de flanc de boeuf entaillé
2 cuil. à soupe de beurre fondu

Mélangez les 4 premiers ingrédients, ajoutez l'oignon et marinez les flancs de boeuf avec la préparation. Mettez au frais pendant au moins 4 heures ou toute la nuit. Enlevez les steaks et grillez-les sur votre barbecue préchauffé. Grillez pendant 5 à 7 minutes sur chaque côté en arrosant fréquemment avec la marinade. Pendant ce temps, faites revenir les oignons de la marinade pendant 3 minutes dans une poêle avec du beurre sur le brûleur latéral. Pour servir, tranchez les steaks en diagonale en fines tranches et parsemez-les d'oignons. Garnissez avec des morceaux de légumes.

BROCHETTES DE LEGUMES

3 courgettes moyennes
12 petites tomates
12 champignons frais
Parmesan râpé

Faites bouillir à demi les courgettes entières pendant 5 minutes sur le brûleur latéral ou jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Égouttez-les et coupez-les en tranches de ½ pouce. Enfilez les courgettes, les tomates et les champignons alternativement sur chacune des 6 broches. Badigeonnez avec la marinade préparée à base de sauce italienne, de sauce Worcestershire, de moutarde et de thym. Grillez pendant 5 à 7 minutes en retournant et en arrosant de temps en temps. Parsemez généreusement de parmesan râpé.

FAJITAS

1-1/2 livres de flanc de bœuf ou de blanc de poulet désossé.
2 cuil. à soupe d'huile
½ tasse de jus de citron
½ cuil. à soupe de sel
½ cuil. à soupe de sel céleri
¼ cuil. à soupe de poudre d'ail
½ cuil. à soupe de poivre
¼ cuil. à soupe d'origan
¼ cuil. à soupe de cumin
Tortillas
Citron

Battez le flanc de bœuf jusqu'à obtenir une épaisseur de ¼ pouce ou aplatissez les blancs de poulet. Mélangez l'huile, le jus de citron et les ingrédients dans un sac zippé. Ajoutez la viande et secouez pour bien l'enduire de la préparation. Réfrigérez toute la nuit ou pendant au moins 6 à 8 heures. Emballez les tortillas dans du papier aluminium. Cuisez-les sur une grille à gaz préchauffée pendant 5 à 8 minutes sur chaque côté.
Pendant que la viande est en train de cuire, chauffez les tortillas sur le barbecue. Tranchez la viande en fines tranches en travers le grain. Placez-les sur un plat chaud. Pressez le jus de citron au dessus.
Enveloppez la viande et toutes les garnitures suivantes dans les tortillas: la tomate découpée, la guacamole, la crème fraîche et la sauce taco.

BROCHETTES DE BOEUF ET D'AGNEAU

Portion pour 4 personnes
½ livre d'aloyau désossé ou de boeuf découpé en cubes de 1 pouce
½ livre de filet d'agneau désossé et découpé en cubes de 1 pouce
2/3 cl. d'eau, à part
¼ cl. d'oignon découpé
2 cuil. à soupe de sauce soja
¼ cuil. d'huile végétale, à part
1 cuil. à soupe de sucre brun
1 cuil. à soupe de jus de citron frais
2 gousses d'ail émincé
¼ cuil. à soupe de cumin
¼ cuil. à soupe de coriandre
¼ cuil. à soupe de curcuma
1/8 cuil. à soupe de piment rouge
1/8 cuil. à soupe de gingembre
1 piment rouge découpé en morceaux
1 grosse banane découpée en morceaux
8 petits champignons
1/3 cl. de beurre de cacahouète doux

Mixez dans un robot 1/3 cl. d'eau, l'oignon, la sauce de soja, 2 cl. à soupe d'huile et les 8 autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez-y les cubes de viande et laissez mariner pendant environ 4 heures en tournant de temps en temps. Égouttez et conservez la marinade. Enfilez alternativement la viande, le piment, la banane et les champignons sur quatre broches de 12 pouces. Préchauffez le barbecue. Badigeonnez les brochettes avec de l'huile. Grillez chaque côté pendant 7-8 minutes.

Faites bouillir la marinade dans une casserole sur le brûleur latéral. Ajoutez le 1/3 de cl. d'eau restant et le beurre de cacahouète. Agitez puis réchauffez. Si la sauce devient trop épaisse, ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau. Servez la sauce avec les brochettes.

CAVIAR D'AUBERGINE

1 grosse aubergine
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
2 cuil. à soupe d'oignon finement émincé
½ gousse d'ail émincée
1 tomate moyenne, découpée, salée et poivrée

Grillez l'aubergine sur le barbecue sur feu moyen et tournez de temps en temps jusqu'à cuisson complète. Ceci peut durer 30 minutes. Enlevez du barbecue et laissez refroidir. Enlevez la peau et coupez finement l'aubergine. Ajoutez tous les assaisonnements. Mettez au frais et servez sur des toasts

POULET STYLE TANDOORI

8 grosses cuisses ou pilons de poulet
1 cl. de yaourt nature non gras
½ cl. de jus de citron
2 cuil. à soupe de sel
½ cuil. à soupe de poivre de Cayenne
½ cuil. à soupe de poivre noir
½ cuil. à soupe d'ail écrasé
½ cuil. à soupe de gingembre râpé
1 cuil. à soupe d'huile de maïs

Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol et laissez mariner le poulet pendant 8 heures dans le frigidaire. Égouttez les morceaux de poulet et embrochez-les le long de la broche sur la partie la plus charnue de l'os.

Faites rôtir en utilisant le brûleur de la rôtisserie. Faites cuire sur feu moyen élevé pendant 40 minutes en arrosant de temps en temps avec le restant de la marinade. Servez avec des tranches d'oignons et des morceaux de citron.

CÔTES DÉCOUVERTES

Marinade:
1 cl. sauce de soja
½ cl. miel
½ cl. vinaigre
½ cl. sherry sec
2 cuil. à soupe d'ail émincé
2 cuil. à soupe de sucre
1 cl. d'eau
1 bouillon cube de poulet
1 bière pour la sauce pour l'arrosage

Laissez les côtes mariner pendant 3 heures. Utilisez la marinade pour les arroser en y ajoutant la bière. Placez la poêle sous les côtes et arrosez fréquemment. Pour cuisinez les côtes, choisissez celles qui sont maigres et charnues et enfilez-les en accordéon avec votre broche.
Faites glisser 4 fourches de viande sur la longueur de la broche et serrez-les les unes avec les autres. Depuis le début de l'étagère jusqu'à son centre, piquez la seconde côte à l'aide de l'extrémité de la broche et poussez-la entre la viande. Sautez-en 2 puis continuez la procédure jusqu'à ce que l'étagère entière soit plissée en accordéon. Fixez la seconde broche de viande sur l'étagère. Allumez le brûleur de la rôtisserie sur feu élevé. Laissez rôtir pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

RÔTI DE PORC

Sauce pour arrosage au vinaigre de cidre doux:
1 cl. de vinaigre de cidre doux
6 onces d'eau
½ bâtonnet de beurre
Sel, poivre, persil et assaisonnement à l'ail
2 onces de jus de citron
10 livres de rôti de porc

Durée: 1-1/2 heures à 2 heures
Placez le porc à température ambiante de la pièce avant de le placer sur la broche. Placez-le sur la broche et vérifiez l'équilibre. Allumez le brûleur de la rôtisserie sur feu élevé. Utilisez la sauce pour arrosage ci-dessus pour rôtir..

DINDE

12 livres de dinde
Sauce pour l'arrosage:
1 bière
12 onces d'eau
1 bâtonnet de beurre
1 cuil. à soupe de sel
1 cuil. à soupe de poivre
½ cuil. à soupe de flocon d'ail
1 cuil. à soupe de persil

Décongelez entièrement la dinde. Nettoyez l'intérieur. Attachez fermement les pattes et les ailes. Allumez le brûleur de la rôtisserie sur feu élevé. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce d'arrosage dans une poêle peu creuse. Placez-la sous la dinde pendant 15 à 20 minutes. Faites cuire pendant environ 3 heures. La sauce d'arrosage mélangée avec celle de la dinde produit un jus délicieux.

GARANTIE LIMITÉE
MODÈLE 720-0289
BARBECUE AU GAZ D'EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

Nexgrill Industries Inc garantit à l'acheteur d'origine de chaque Barbecue au Gaz d'Extérieur, que lorsque soumis à une utilisation résidentielle normale, le barbecue est sans défaut de fabrication et de matériel pendant les périodes spécifiées ci-dessous. Cette garantie ne s'applique pas pour des barbecues utilisés en location ou dans des applications commerciales. L'expédition de(s) pièce(s) garantie(s) s'accompagne de frais d'expédition et de livraison.

Composants	**Période de la Garantie:**
Brûleurs linéaires:	5 ans
Dompteur de flammes en acier inoxydable:	3 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable:	3 ans
Soupapes:	1 an
Châssis, Casier, Charrette, Panneau de commande, Allumeur et autres pièces liées:	1 an
Toutes les pièces en acier inoxydable	3 ans

Notre obligation sous cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement, à notre choix, du produit durant la période de la garantie. L'étendue de toute responsabilité de Nexgrill Industries Inc sous cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les dégâts résultant du ou des situations suivantes: utilisation négligente ou usage impropre du produit, utilisation sur une ligne d'approvisionnement de gaz/essence non adéquate, utilisation contraire au mode d'emploi ou altération par toute personne autre que notre centre de service usine. La période de la garantie ne s'étend pas pour de telles réparation ou remplacement.

Procédure de demande de garantie: Si vous avez besoin d'assistance ou de pièces pour votre barbecue, veuillez contacter notre Centre de Service des Garanties pour une assistance usine directe. Nos heures de travail sont de 8h du matin jusqu'à 5h de l'après-midi PST. Notre numéro de téléphone est le 1-800-913-8999 et notre numéro de FAX le 1-909-598-1545. Veuillez expédier tout courrier à: *Nexgrill Industries Inc. 280 Machlin Court, City of Industry, CA 91789 ATTN: Warranty Service Center.*

La réparation du produit telle qu'offerte sous cette garantie est votre solution exclusive. *Nexgrill Industries Inc*. n'est responsable d'aucun dommage fortuit ou consécutif résultant de la rupture de toute garantie express ou impliquée sur ses produits. A l'exception de l'étendue interdite par la loi applicable, toute garantie implicite, ou de commercialisation ou d'adéquation à un but particulier sur ce produit à la durée de la garantie ci-contre. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou l'imposition de limites de dommages fortuits ou consécutifs, ou autorisent l'imposition de limites concernant la durée d'une garantie implicite, ainsi les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne certains droits légaux spécifiques, et vous avez droit à d'autres droits, qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Imprimé en Chine